Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Świadczenie usług cateringowych dla Zespołu Szkół Samorządowych w Roczynach”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZESPÓŁ SZKÓŁ SAMORZĄDOWYCH W ROCZYNACH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 356541160

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Szkolna 10

1.5.2.) Miejscowość: Roczyny

1.5.3.) Kod pocztowy: 34-120

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL21A - Oświęcimski

1.5.7.) Numer telefonu: 338751423

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@roczyny.edu.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.roczyny.edu.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://josephine.proebiz.com/pl/

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
„Świadczenie usług cateringowych dla Zespołu Szkół Samorządowych w Roczynach”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-f34aa73d-156c-4f87-ae21-50bf92a7df0d

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00356909

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-08-01

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00098538/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługi cateringowe

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00283289

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: 454/2025

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Tak

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 861111,11 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 782750,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

4.1. Przedmiotem zamówienia jest:
Świadczenie usług cateringowych wraz z indywidualnymi zaleceniami diet (zupy oraz drugiego dania obiadowego wraz z kompotem) dla stołówki Szkoły Podstawowej Zespołu Szkół Samorządowych w Roczynach zlokalizowanej pod adresem ul. Szkolna 10 Roczyny oraz (pełny zestaw: śniadania, zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem, podwieczorku), dla dzieci 3-6 letnich Przedszkola przy Zespole Szkół Samorządowych w Roczynach zlokalizowanego pod adresem ul. Szkolna 10 Roczyny, użyczenie nieodpłatnie podgrzewacza, zastawy do wydawania posiłków oraz przekazanie nieodpłatnie środków myjących do zmywarki gastronomicznej.
Zamawiający zastrzega możliwość korekty jadłospisu do siódmego dnia każdego miesiąca w formie pisemnej. 4.3 Zamawiający przewiduje w ramach niniejszego zamówienia następujące ilości dni posiłków:• dziennie do Szkoły Podstawowej należy dostarczyć 140 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem) oraz 40 zup. W roku szkolnym 2025 /2026 należy dostarczyć 26 040 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem) tj. 140 obiadów x 186 dni, oraz 7 440 zup tj. 40 zup x 186 dni,• dziennie do Przedszkola należy dostarczyć 150 śniadań, 150 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem), 150 zup, 150 podwieczorków. W roku szkolnym 2025/2026 należy dostarczyć 138 000 porcji, tj. 150 śniadań x 230 dni, 150 obiadów x 230 dni, 150 zup x 230 dni oraz 150 podwieczorków x 230 dni.
Zamawiający zastrzega, że liczba dostarczonych w poszczególnych dniach posiłków może być zmienna. Zamawiający każdego dnia poinformuje Wykonawcę o ilości wymaganych do dostarczenia posiłków. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci oraz liczby zadeklarowanych obiadów. Wykonawca z tytułu zmiany liczby posiłków oraz zmiany ilości dni planowanych do wykonania usługi nie może zgłaszać roszczeń, jak również nie może to być podstawą o zmianę warunków umowy.
Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bez mlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
4.4 Warunki przygotowania posiłków
Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, a także zgodnie z przyjętymi zasadami sztuki kulinarnej, należytej staranności oraz uwzględnieniem specyfiki konsumentów (dzieci i młodzieży). Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych).
Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP lub systemu równoważnego dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.
Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli wykonywanej osobiście bądź przez inny wskazany podmiot w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Obowiązkiem Wykonawcy jest aby dostarczone posiłki były zdrowe, świeże oraz były przyrządzone w dniu dostawy.
4.5 W ramach umowy Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach transportowych - termosach wykonanych z polipropylenu z podwójnymi ściankami izolującymi zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki na odpady żywnościowe. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie tego samego dnia z terenu szkoły wszelkie odpady żywnościowe na swój koszt.
Koszty związane z myciem zastawy obiadowej, sprzątaniem kuchni ponosić będzie Zamawiający.
Wykonawca przyuczy na swój koszt obsługę stołówki Zamawiającego do wydawania posiłków (porcjowanie posiłków) przez pierwszy tydzień żywienia.
Koszty związane z myciem, czyszczeniem termosów - pojemników transportowych ponosić będzie Wykonawca i zobowiązuje się do ich mycia w swojej siedzibie. Koszty te są ujęte przez Wykonawcę w cenie dostarczonych posiłków. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zniszczenie i uszkodzenie termosów, pojemników z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.
4.6 W ramach umowy Wykonawca zobowiązany jest do:
1. Nieodpłatnego użyczenia Zamawiającemu na okres obowiązywania umowy zastawy obiadowej przewidzianej do obsługi Szkoły Podstawowej tj:
- 140 sztuk dużych talerzy
- 140 talerzy głębokich na zupy,
- sztućce: widelce, noże po - 140 szt. oraz łyżki 140 sztuk .
Wymagane jest użyczenie zastawy wykonanej z materiałów o odpowiedniej wytrzymałości trwałości oraz posiadających dopuszczenie do stosowania w zbiorowym żywieniu.
2. Nieodpłatnego użyczenia Zamawiającemu na okres obowiązywania umowy zastawy obiadowej przewidzianej do obsługi Przedszkola tj:
- 150 sztuk dużych talerzy
- 150 głębokich talerzy na zupy
- 150 deserowych talerzy,
sztućce: widelce, noże po - 150 szt. oraz łyżki 150 sztuk.
Wymagane jest użyczenie zastawy wykonanej z materiałów o odpowiedniej wytrzymałości i trwałości oraz posiadających dopuszczenie do stosowania w zbiorowym żywieniu.
3. Nieodpłatnego użyczenia na okres obowiązywania umowy Zamawiającemu czterokomorowego podgrzewacza (z niezależną regulacją temperatur na każdą komorę do pojemników transportowych z posiłkami. (Zamawiający przewiduje wydawanie obiadów na kilku przerwach międzylekcyjnych). Podgrzewacz powinien posiadać dopuszczenie do użytku oraz powinien być całkowicie sprawny i bezpieczny dla obsługi.
Wykonawca zapewni szkolenie personelu Zamawiającego z obsługi urządzenia.
4. Nieodpłatnego użyczenia na okres obowiązywania umowy termometru do mierzenia temperatury potraw.
5. Zakupu i dostawy na swój koszt (koszt Wykonawcy) środków myjących przeznaczonych do zmywarki.
6. W przypadku awarii zmywarki gastronomicznej posiadanej przez Zamawiającego nieodpłatnego użyczenia zmywarki gastronomicznej tj. dostawy urządzenia do siedziby Zamawiającego.
Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zniszczenie, uszkodzenie i zużycie użyczonych urządzeń i przedmiotów z przyczyn niezależnych od Zamawiającego W ramach zamówienia dopuszcza się, że podczas użytkowania 10% użyczonej przez Wykonawcę zastawy może ulec zniszczeniu. Pokrycie strat w zastawie do 10% użyczonej ilości jest kosztem Wykonawcy. Braki w zastawie powyżej 10% uzupełni Zamawiający na swój koszt, chyba że do ubytków doszło z winy Wykonawcy. Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, a mianowicie: dostarczone posiłki muszą być świeże i winny być przyrządzone w dniu dostawy. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków niezgorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania posiłków dla szkoły podstawowej w okresie od 03.09.2025 r. do 25.06.2026 r. w dniach pracy szkoły z wyłączeniem: ferii zimowych i letnich, dni świątecznych, ustawowo i dodatkowo wolnych dni od zajęć dydaktyczno – wychowawczych, w stałych godzinach przerwy międzylekcyjnej od godz. 10:30 do godz. 11:00 wraz z wniesieniem do stołówki szkolnej.
Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania i wydawania posiłków dla Przedszkola w okresie od 01.09.2025 r. do 31.08.2026 r. w dniach pracy przedszkola z wyłączeniem:, dni świątecznych ustawowo i dodatkowo wolnych dni od zajęć dydaktyczno – wychowawczych, w stałych godzinach: śniadanie do 8:45, obiad od 10:30 -11:00. Podwieczorek dostarczony będzie przy obiedzie

UWAGA! Zamawiający zastrzega wstrzymanie realizacji zamówienia w przypadku decyzji Dyrektora ZSS lub organu prowadzącego lub organu administracji publicznej o zawieszeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych.
4.3. Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części. Tym samym zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych, o których mowa w art. 7 pkt 15 ustawy Pzp. Powody niedokonania podziału: podział zamówienia na części groziłby nadmiernymi trudnościami technicznymi, potrzeba skoordynowania działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia mogłaby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia.
... Z uwagi na ograniczoną ilość znaków pełna treść w SWZ

4.5.3.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 670006,80 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 712186,80 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 670006,80 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Średni przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: HUTNIK Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5490000888

7.3.3) Ulica: Al. Jana Pawła II 10

7.3.4) Miejscowość: Kęty

7.3.5) Kod pocztowy: 32-650

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-07-09

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 670006,80 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-08-31

8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy